

Meniu desfășurător Teambuilding

Cina 67 lei/portie

File de somon la cuptor 200g
Legume la gratar 100g
Lămâie + mujdei de usturoi
Pâine pe vatră feliată

Desert:

Sufleu de ciocolata asezonat cu inghetata de vanilie si fructe de padure

Mic dejun- bufet suedez 20 lei/ persoană

Omletă simplă
Ouă la capac
Șuncă de Praga
Salam crud uscat -2 sortimente
Roșii,castraveți
Cașcaval
Telemea de vacă
Unt, gem de fructe, miere, fineti
Croissant cu unt
Lapte,Sana
Cafea espresso
Ceai de fructe de pădure
Suc de portocale

Prânz

65 lei/portie

Ciorbă țărănească de vacuță 300/50 g
Smântână ,ardei iute
Șnițel din piept de pui pane 160 g
Cartofi aurii la cuptor cu rozmarin 150 g
Salată asortată (roșii,varză,castraveți) 200 g
Pâine pe vatră feliată

Desert:

Clătite cu brânză dulce și stafide la cuptor

Cina

60 lei/portie

Preparat de bază:

Mixt Grill :- Piept de pui la grătar 60 g
- Ceafă de porc la grătar 90 g
- Mititei la gratar 2 buc.
- Cartofi wedges 150 g
- Salată de murături 200 g

Paine feliata

Desert :

Clatite cu gem de casa 2 buc.

Prânz

72 lei/portie

Supă de pui cu tăiței de casă 300/ 50 g

Valea lui Liman

* * *

HOTEL & RESTAURANT

Gordon bleu 150 g
Pilaf de orez 150 g
Salată de sfeclă cu hrean 200 g
Paine feliata

Desert :

Clatite cu nuca si miere 2buc.

*Puteți adăuga fântână de ciocolată belgiana cu frigărui din fructe proaspete la prețul de 20 lei/ pers.

Coffe Break 12.00 lei/pers.

Ceai de fructe

Cafea

Apă plată/ minerală/ sucuri gama Coca-Cola 2L

Sărățele, alune, fursecuri

Atenție!

Meniul se poate modifica in funcție de peferințe!

Propuneri pentru meniuri vegetariene :

Gustări reci :

- Ciuperci cu maioneză vegetală
- Pateu de mazăre uscată
- Salată de vinete
- Ardei umplut cu tofu
- Pateu de linte
- Salată de conopidă
- Ardei umplut cu tofu
- Roșii umplute cu tofu
- Măsline negre

Supe, ciorbe, creme:

- Ciorbă țărănească de legume
- Ciorbă de bureți hribi
- Ciorbă de fasole verde
- Supă cremă de legume
- Supă cremă de ciuperci
- Ciorbă de perișoare de soia

Preparate de bază :

- Musaca de cartofi
- Ciuperci umplute
- Sarmale cu ciuperci
- Cuș-cuș cu hribi
- Cartofi franțuzești
- Cartofi umpluți cu tofu
- Fasole bătută

- Tocănița de legume și ciuperci
- Iahnie de fasole cu legume
- Drob de ciuperci

Desert:

- Desert cu mere
- Banane caramel
- Prăjitură de casă Negresa
- Salată de fructe
- Orez cu lapte de soia

***Prețul pentru meniul vegetarian se stabilește după alegerea unor sortimente de mai sus.**